

## Dabón



### VINO SPUMANTE MILLESIMATO · CUVÉE · BRUT

236 · 750 ml

Tenuta Val de Brun. Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni.

### VIGNETO

**Vitigno:** Varietà aromatiche tipiche del trevigiano  
**Zona di produzione:** Tenuta Val de Brun  
**Forma di allevamento:** Sylvoz  
**Resa:** 120/130 ql/ha

### CANTINA

**Vendemmia:** manuale in cassetta  
**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 18 °C  
**Presa di spuma:** in autoclave per 25-30 giorni a 18 °C, segue una sosta sui lieviti per 5-10 giorni  
**Affinamento:** in bottiglia per almeno 20-25 giorni

### LABORATORIO

**Alcole effettivo:** % vol. 10.50 – 11.50  
**Zuccheri:** g/l 10.00 - 11.00  
**Acidità totale:** g/l 5.50 – 6.50

### DEGUSTAZIONE

**Perlage:** molto fine e persistente.  
**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
**Aroma:** etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica.  
**Sapore:** pieno, armonioso, asciutto.

### ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6 °C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.